KIKKOMAN

Placek z pieczarkami i szałwią

Czas ogółem **120 min** **15 min** Czas przygotowania **45 min** Czas gotowania **60 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

1 łyżka	oleju
500 g	pokrojonych brązowych pieczarek
1	czerwona cebula, pokrojona w plasterki
3	ząbki czosnku, posiekane
150 g	pokrojonych ugotowanych kasztanów
100 g	szpinaku
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 łyżka	posiekanej szałwii
0,25 łyżeczki	pieprzu
375 g	gotowego ciasta francuskiego w formie rolki
	Mleko do smarowania pędzlem

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Na dużej patelni rozgrzej olej na średnim ogniu. Dodaj pieczarki i cebulę. Smaż przez około 10 minut, aż woda odparuje. Dodaj czosnek, kasztany, szpinak, sos sojowy, szałwię i pieprz. Smaż do suchości przez kolejne 4 minuty, często mieszając.

Krok 2

Odstaw do ostygnięcia. Następnie zawiń w folię spożywczą w kształt wałka. Wstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

Krok 3

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wyłóż blachę do pieczenia papierem.

Krok 4

Rozwiń ciasto francuskie. Odwiń nadzienie z folii spożywczej. Ułóż farsz na cieście i posmaruj brzegi wodą za pomocą pędzla. Zawiń ciasto wokół nadzienia. Wytnij nadmiar ciasta i dociśnij na brzegach, aby się skleiło.

Krok 5

Ciasto ułóż na blasze brzegami do dołu. Użyj ostrego noża, aby naciąć wierzch ciasta.

Krok 6

Posmaruj mlekiem za pomocą pędzla. Wstaw do piekarnika i piecz przez 30 minut lub do momentu, kiedy ciasto się zarumieni.